Eurêcook!

LOCATION-SERVICE D'APPAREILS CULINAIRES

MASTERCHEF GOURMET

CONSIGNES DE SECURITE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

- **Utilisation, entretien et installation de l'appareil : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.**
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballages.
  Attention : conserver l'emballage intact pour le retour.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil. Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Ne passez pas les accessoires au micro-ondes.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centre agréé.
- Retirez toujours le bol mixeur (D) avant d'actionner le bouton de déverrouillage (A2) de la tête multifonctions (A3).
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du

fonctionnement.
- Ne touchez ni les accessoires mélangeurs, ni les couteaux lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc... au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- N'introduisez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule...) par l'ouverture du couvercle (D2), dans le bol (B1) ainsi que dans la cheminée du magasin tambour (G1).
- Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors du vidage du bol (D) et du minihachoir, lors du montage/démontage du tambour trancher (G3) du mini-hachoir et de la tête hachoir et lors du nettoyage de ces accessoires (accessoires selon modèle).
- N'utilisez jamais cet appareil pour préparer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- Ne versez pas de liquide bouillant (supérieur à 80°C) dans les bols (B1 et D1 selon modèle).
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol mixeur avant d'ajouter les ingrédients solides.
- Afin d'éviter tout débordement, ne pas dépasser le niveau maximum du bol lorsque celui-ci est indiqué.
- Ne placez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixeur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'enlevez jamais le couvercle et/ou le bol mixeur avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Avec l'accessoire coupe-légumes (G) et la tête hachoir : utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau, ni tout autre objet.
- Ne faites pas fonctionner le bol mixeur (D) sans couvercle (D2), sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement.
- N'utilisez qu'un accessoire à la fois.
- N'utilisez pas les bols (B1, D1) comme récipients (congélation, cuisson, stérilisation, …).
- Retirez toujours le bol mixer (D) ou la centrifugeuse (H) avant d'actionner le bouton de déverouillage (A2) de la tête multifonctions (A3).
- Retirez toujours le bol mixer (D) avant d'actionner le bouton de déverouillage (A2) de la tête multifonctions (A3).
- Avec l'accessoire coupe-légumes (G) et la tête hachoir (selon modèle): utilisez

toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau ni tout autre objet.

- Ne pas utiliser l'accessoire centrifugeuse (selon modèle) si le filtre rotatif (H3) ou le couvercle de protection (H2) est endommagé ou présente des fissures visibles.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (utilisation non couverte par la garantie) telles que:
  - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
  - dans des fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage initial et régulier des parties en contact avec les aliments, et pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.
- Avec tous les accessoires sauf le fouet (C3) et les râpes (G3, G4, G5, G6) : cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les accessoires fouet (C3) et rapes (G3, G4, G5, G6) peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Raccordement électrique :

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, en cas de coupure de courant et lorsque vous le nettoyez.
  Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).

A FAIRE

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Placer l'appareil sur un plan ferme.

A NE PAS FAIRE

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance et ne pas laisser à la portée des enfants lors de son utilisation.

Conseils/informations

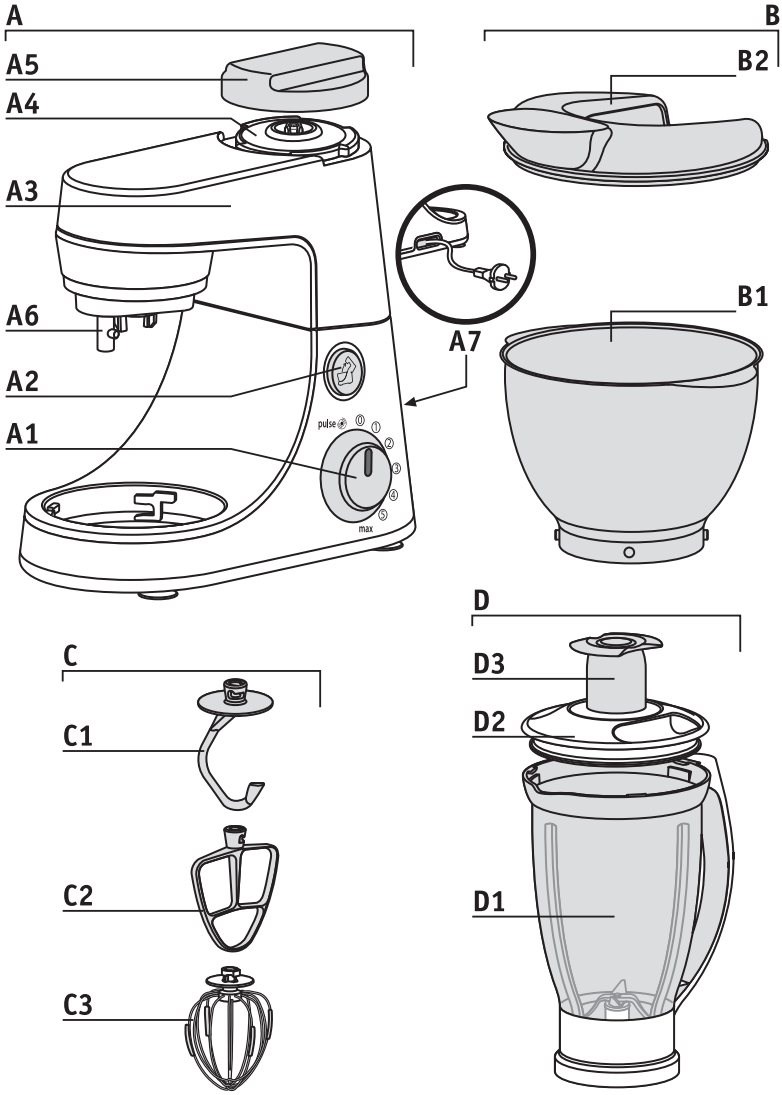
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, …).
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

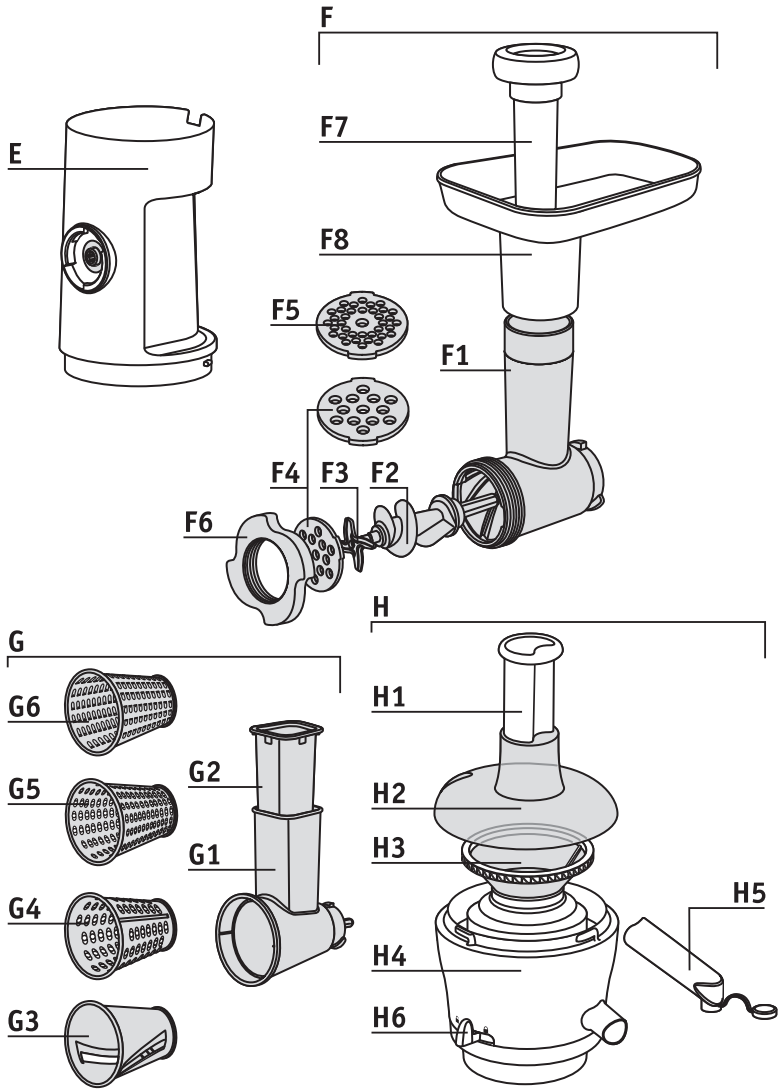


A - Bloc moteur
- **A1** Variateur électronique de vitesse
- **A2** Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions (A3)
- **A3** Tête multifonctions
- **A4** Sortie rapide (bol mixeur/centrifugeuse/broyeur)
- **A5** Trappe de sécurité
- **A6** Sortie accessoires mélangeurs (pétrin, fouet multibrins, malaxeur)
- **A7** Range-cordon

B - Ensemble bol
- **B1** Bol inox
- **B2** Couvercle

C - Accessoires mélangeurs
- **C1** Pétrin
- **C2** Malaxeur
- **C3** Fouet multibrins

D - Bol mixeur
- **D1** Bol
- **D2** Couvercle
- **D3** Bouchon doseur



E - Adaptateur

F - Tête hachoir

- **F1** Corps métal
- **F2** Vis
- **F3** Couteau
- **F4** Grille gros trous
- **F5** Grille petits trous
- **F6** Ecrou
- **F7** Poussoir
- **F8** Plateau

G - Coupe-légumes

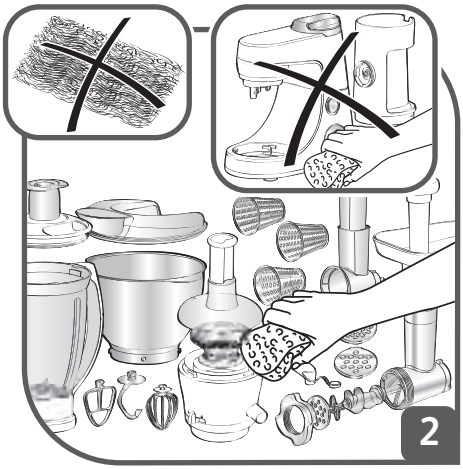
- **G1** Magasin cônes
- **G2** Poussoir
- **G3** Cône trancher
- **G4** Cône râper gros
- **G5** Cône râper fin
- **G6** Cône râper pomme de terre

H - Centrifugeuse

- **H1** Poussoir
- **H2** Couvercle
- **H3** Filtre rotatif
- **H4** Corps réceptacle
- **H5** Bec verseur
- **H6** Levier de verrouillage

1 Avant l'utilisation

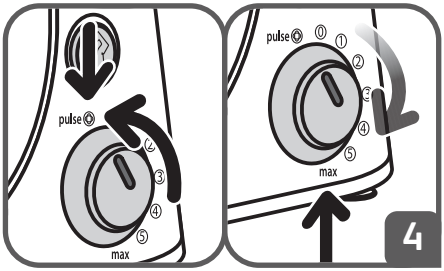
Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballage.
Attention : conserver l'emballage intact pour le retour.



Avant la première utilisation,
rincer à l'eau chaude et sécher soigneusement toutes les pièces des accessoires
sauf le bloc moteur (A) et l'adaptateur (E).

2 Mise en service

Placer l'appareil sur une surface plane, propre et sèche.
Placer le bouton variateur (A1) en position 0 puis brancher l'appareil.



2 possibilités :
- **Marche intermittente (pulse) :** tourner le bouton variateur (A1) sur la position pulse par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
- **Marche continue :** tourner le bouton variateur (A1) sur la position désirée de 1 à max selon les préparations.
Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur le 0.

Important : l'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A5) et la tête (A3) sont verrouillées. Si la trappe (A5) et/ou la tête (A3) est déverrouillée en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt.
Reverrouiller la trappe et/ou la tête, revenir en position 0 sur le bouton de commande (A1), puis procéder normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée. Cet appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, il s'arrêtera tout seul. Pour redémarrer l'appareil, ramener le bouton rotatif (A1) sur la position 0, retirer une partie des ingrédients et laisser l'appareil reposer quelques minutes. Sélectionner ensuite la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

3 Utilisation

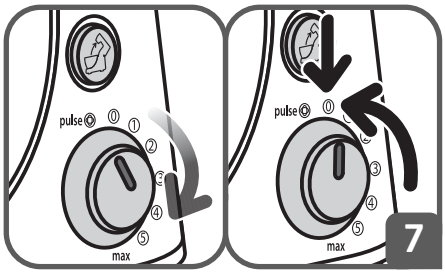
1 - Mélanger - pétrir - battre -émulsionner - fouetter

Accessoires utilisés :
- Bol inox (B1) - Couvercle (B2) - Pétrin (C1) ou malaxeur (C2) ou fouet multibrins (C3).

Selon la nature des aliments, le bol inox (B1) et son couvercle (B2) permettent de préparer jusqu'à 1,8 kg de pâte légère.

1.1 - Montage des accessoires

- Appuyer sur le bouton (A2) pour déverrouiller la tête multifonctions (A3) et la lever jusqu'en butée.
- Verrouiller le bol inox (B1) (sens horaire) sur l'appareil et mettre les ingrédients.
- Insérer l'accessoire désiré (C1, C2 ou C3) sur la sortie (A6), enfoncer et donner un quart de tour dans le sens antihoraire pour bloquer l'accessoire dans son logement.
- Ramener la tête multifonctions (A3) en position horizontale : appuyer sur le bouton (A2) et baisser manuellement la tête multifonctions (A3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (A2) dans sa position initiale).
- Glisser le couvercle (B2) sur le bol inox (B1).
  Remarque : l'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire, il permet d'éviter le risque d'éclaboussure ou de projection.
- S'assurer que la trappe (A5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (A4).



1.2 - Mise en marche

- Démarrer en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée et selon la recette.
- L'appareil se met aussitôt en fonctionnement. Il est possible d'ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur 0.

Conseils :

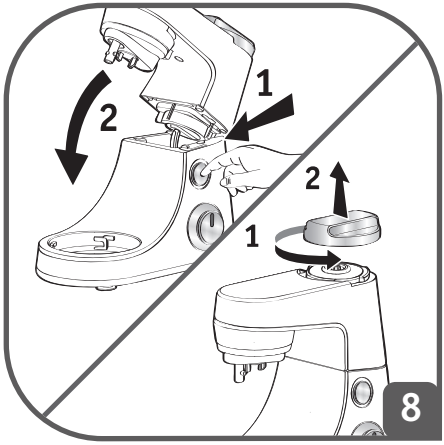
- **Pétrir**
  - Utiliser l'accessoire pétrin (C1) à la vitesse 1. Possibilité de pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, …).
  - Temps maxi d'utilisation: 13 mn.
- **Mélanger**
  - Utiliser le malaxeur (C2) à une vitesse entre 1 et max.
  - Possibilité de mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits…).
  - Temps maxi d'utilisation: 13 mn.
  - Ne jamais utiliser le malaxeur (C2) pour pétrir les pâtes lourdes.
- **Battre/émulsionner/fouetter**
  - Utiliser le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre 1 et max.
  - Possibilité de préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml)…
  - Temps maxi d'utilisation: 10 mn.
  - Ne jamais utiliser le fouet multibrins (C3) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

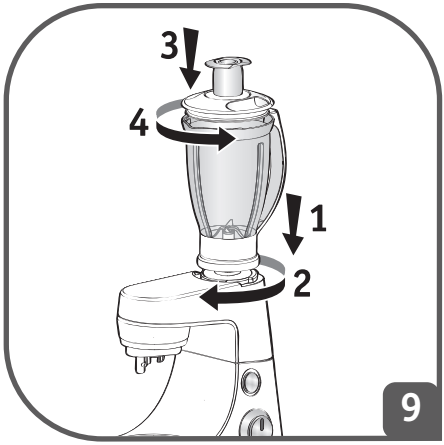
1.3 - Démontage des accessoires

- Attendre l'arrêt complet de l'appareil.
- Retirer le couvercle (B2).
- A l'aide du bouton (A2), déverrouiller la tête multifonctions (A3) et la lever en position haute.
- Débloquer l'accessoire (C1), (C2) ou (C3) de la tête multifonctions en poussant l'accessoire vers la tête et en lui faisant effectuer un quart de tour dans le sens horaire.
- Retirer le bol inox.

2 - Homogénéiser - mélanger - mixer

Accessoire utilisé : - Bol mixeur (D).





Selon la nature des aliments, le bol mixeur (D) permet de préparer jusqu'à 1.5 l de mélanges épais et 1.25 l de mélanges liquides.

2.1 - Montage des accessoires

- Amener la tête multifonctions (A3) en position horizontale : appuyer sur le bouton (A2) et baisser manuellement la tête multifonctions (A3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (A2) dans sa position initiale).
- Déverrouiller la trappe de sécurité (A5) de la sortie rapide (A4) en la tournant dans le sens antihoraire puis l'oter.
- S'assurer que l'appareil est bien à l'arrêt avant de verrouiller le bol mixeur (D).
- Verrouiller le bol mixeur (D) sur la sortie (A4) en le tournant dans le sens horaire.
- Mettre les aliments dans le bol mixeur et verrouiller le couvercle (D2) muni du bouchon doseur (D3) en le tournant dans le sens antihoraire.

2.2 - Mise en marche

- Démarrer en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée (de V4 à Vmax ou pulse) selon la recette. Pour un meilleur contrôle du mixage et une meilleure homogénéisation de la préparation, utiliser la position Pulse.
  Il est possible d'ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (D3) en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur 0.
  - Temps maxi d'utilisation: 3 mn.

Conseils :

il est possible de préparer :

- des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far ...).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêter l'appareil, attendre l'arrêt complet de l'appareil et retirer le bol mixeur. Faire tomber les ingrédients sur les lames à l'aide d'une spatule puis repositionner le bol mixeur pour poursuivre la préparation.

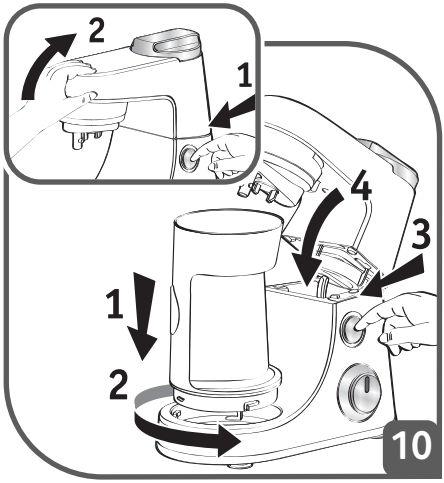
- Ne jamais remplir le bol mixeur avec un liquide bouillant.
- Ne pas utiliser le bol mixeur à vide.
- Toujours utiliser le bol mixeur avec son couvercle.
- Ne jamais enlever le couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Dans le bol mixeur, toujours mettre les ingrédients liquides avant les ingrédients solides.

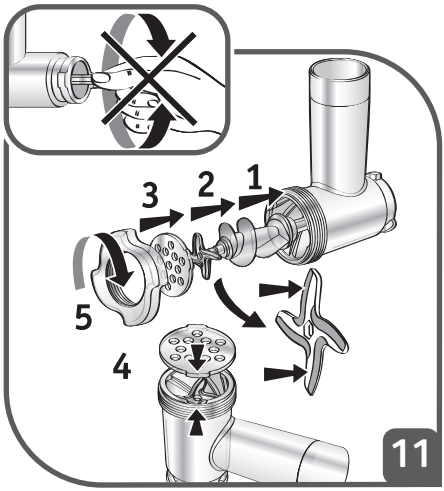
2.3 - Démontage des accessoires

- Attendre l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixeur en le déverrouillant dans le sens antihoraire et remettre en place la trappe (A5) en la verrouillant sur la sortie (A4) (sens horaire).

3 - Hacher

Accessoires utilises : - Adaptateur (E) - Tête hachoir assemblée (F)





3.1 - Mise en place de l'adaptateur - 10

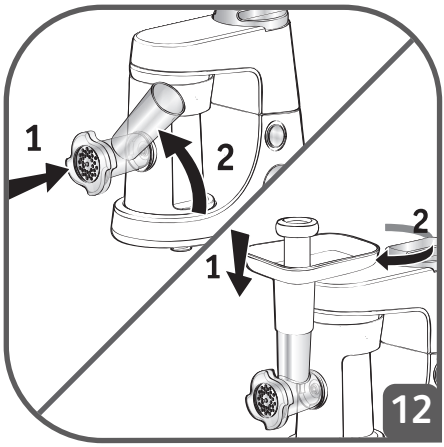
- Appuyer sur le bouton (A2) pour déverrouiller la tête multifonctions (A3) et la lever jusqu'en butée.
- Positionner l'adaptateur (E) et le verrouiller dans le sens antihoraire de manière à avoir la sortie dans le prolongement de l'appareil.
- Ramener la tête multifonctions (A3) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (A2).

3.2 - Assemblage de la tete hachoir - 11

- Prendre le corps (F1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduire la vis (F2) (axe long en premier) dans le corps (F1).
- Positionner le couteau (F3) sur l'axe court qui dépasse de la vis (F2) en dirigeant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placer la grille choisie (F4 ou F5) sur le couteau (F3) en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches du corps (F1).
- Visser fortement l'écrou (F6) sur le corps (F1) dans le sens horaire, sans toutefois le bloquer.
- Vérifier le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencer les opérations précédentes.

3.3 - Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil -12

- Présenter la tête hachoir assemblée (F) inclinée vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (E), faire correspondre les deux baïonnettes de



Conseils :
- Préparer toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminer les os, cartilages et nerfs et la couper en morceaux de 2x2 cm environ).
- S'assurer que votre viande soit bien décongelée.
- En fin d'opération, il est possible de faire passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

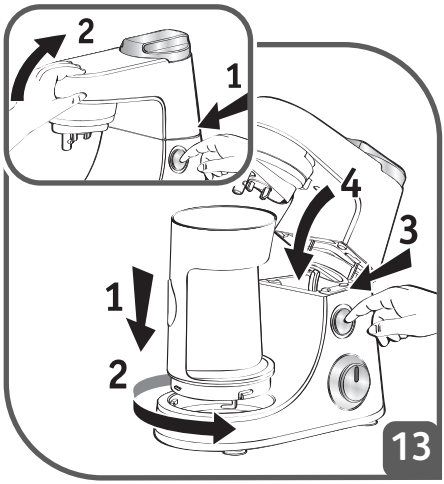
la tête hachoir avec les deux encoches de l'adaptateur. Engager à fond la tête hachoir dans l'adaptateur puis ramener la cheminée de la tête hachoir à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens antihoraire.
- Placer le plateau amovible (F8) sur la cheminée.

3.4 - Mise en marche, conseils et démontage

- S'assurer que la trappe de sécurité (A5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (A4).
- Placer un récipient pour recueillir la préparation devant l'appareil.
- Mettre en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse 3 ou 4.
- Introduire la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (F7). Ne jamais pousser l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.
  - Possibilité de hacher jusqu'à 3 kg de viande.
  - Temps maxi d'utilisation: 10 mn.
- Laisser refroidir complètement votre appareil avant toute nouvelle utilisation.
- Pour arrêter l'appareil, tourner le variateur sur la vitesse 0 et attendre l'arrêt complet de l'appareil.
- Déverrouiller la tête hachoir dans le sens inverse du montage.

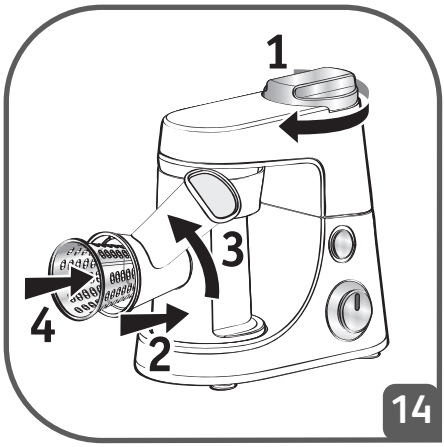
4 - Râper - trancher

Accessoires utilisés : - Adaptateur (E) - Coupe-légumes assemblé (G) - Cônes



4.1 - Montage des accessoires

- Appuyer sur le bouton (A2) pour déverrouiller la tête multifonctions (A3) et la lever jusqu'en butée.
- Positionner l'adaptateur (E), le verrouiller dans le sens antihoraire de manière à avoir la sortie dans le prolongement de l'appareil.
- Ramener la tête multifonctions (A3) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (A2).
- S'assurer que la trappe de sécurité (A5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (A4).
- Présenter le magasin cônes (G1) incliné vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (E), faire



Conseils

- Possibilité de préparer avec les cônes :
  - Râper gros (G4) / râper fin (G5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage,…
  - Trancher épais (G3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves,…
  - Râper pomme de terre (G6): pommes de terre, parmesan …

correspondre les 2 baïonnettes du magasin cônes avec les 2 encoches de l'adaptateur. L'engager à fond et ramener la cheminée du magasin à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens antihoraire.

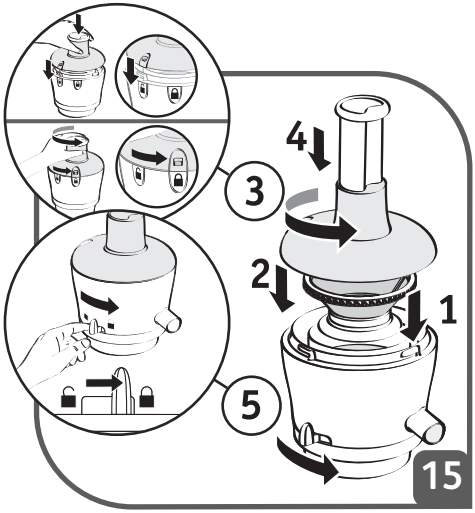
- Insérer dans le magasin le cône choisi, et s'assurer qu'il est intégralement rentré dans le magasin.

4.2 - Mise en marche

- Placer un récipient pour recueillir la préparation devant l'appareil.
- Mettre en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse 3 pour trancher et sur la vitesse 4 pour râper.
- Introduire les aliments dans la cheminée du magasin, les guidez à l'aide du poussoir (G2). **Ne jamais pousser l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.**
  - Possibilité de préparer jusqu'à 2 kg d'aliments.
  - Temps maxi d'utilisation: 10 mn.
- Pour arrêter l'appareil, tourner le variateur sur la vitesse 0 et attendre l'arrêt complet de l'appareil.
- Déverrouiller le magasin cônes dans le sens inverse du montage.

5 - Centrifuger fruits et légumes

Accessoire utilisé : - Centrifugeuse (H)

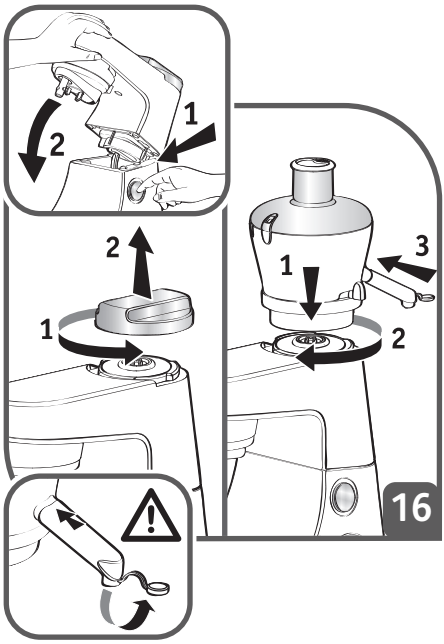


5.1 - Assemblage de la centrifugeuse

- Placer le filtre (H3) au centre du corps réceptacle (H4).
- Verrouillage du couvercle : tourner en sens antihoraire et verrouiller le couvercle (H2) sur le corps réceptacle (H4) (position cadenas fermé).
- Verrouillage global : pousser le levier de verrouillage (H6) en position cadenas fermé.

5.2 - Mise en place de la centrifugeuse sur l'appareil

- Amener la tête multifonctions (A3) en position horizontale : appuyer sur le bouton (A2) et baisser manuellement la tête multifonctions (A3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (A2) dans sa position initiale).
- Déverrouillez et ôtez la trappe (A5) de la sortie (A4) en la tournant dans le sens antihoraire.



Conseils :

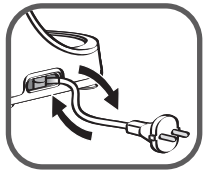
- Possibilité de réaliser des jus tels que : carottes, tomates, pommes, raisins, framboises,…
- Peler les fruits à peau épaisse, retirer les noyaux, ôter la partie centrale des ananas.
- Il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, certaines variétés de pommes, etc…
- Possibilité de préparer des jus avec différents fruits et légumes sans nettoyer à chaque fois la centrifugeuse, les saveurs ne se mélangent pas, il suffit juste de passer un peu d'eau dans la centrifugeuse en la faisant fonctionner pour la rincer entre chaque jus différent.
- Consommer rapidement les jus après leur préparation et ajouter du jus de citron pour les conserver quelques heures au frais.
- S'assurez que l'appareil est bien à l'arrêt avant de verrouiller la centrifugeuse (H).
- Verrouiller la centrifugeuse assemblée sur la sortie (A4) en la tournant dans le sens horaire, de manière à avoir la sortie pour le bec verseur dans l'alignement de l'appareil.
- Emboiter le bec verseur (H5) sur le corps réceptacle (H4).
- Vérifier que le bouchon du bec verseur (H5) est bien ouvert.

5.3 - Mise en marche et conseils

- Mettre un grand verre sous le bec verseur (H5).
- Mettre en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse 3.
- Couper les fruits et/ou légumes en morceaux.
- Les introduire dans la cheminée du couvercle (H2) et les pousser lentement à l'aide du poussoir (H1). Ne jamais pousser avec les doigts ou avec des ustensiles.
- **Ne pas traiter plus de 5 fois 500 g d'aliments en continu sans avoir laissé votre appareil reposer complètement.**
  - Temps maxi d'utilisation: 10 mn.
- Pour obtenir un meilleur rendement, nettoyer le filtre tous les 300 g d'ingrédients.
- **Important :** lorsque le corps réceptacle à pulpe est plein, arrêter l'appareil et vider le corps réceptacle.
- Pour arrêter l'appareil, tourner le variateur sur la vitesse 0 et attendre l'arrêt complet de l'appareil.
- Attendre l'arrêt complet du filtre rotatif avant de retirer l'ensemble de l'appareil.
- Pour retirer la centrifugeuse, la déverrouiller en la tournant dans le sens antihoraire.
- Positionner le levier de verrouillage (H6) en position cadenas ouvert. Ouvrir le couvercle (position cadenas ouvert). Enfin, retirer le filtre (H3) pour le nettoyer et vider le corps réceptacle (H4).

6 - Mise à longueur du cordon

Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez réduire la longueur du cordon en le poussant à l'intérieur du bloc moteur (A) par l'ouverture située à l'arrière (A7).



7 - Hacher très finement des petites quantités

Accessoire utilisé : - Broyeur assemblé.

Possibilité, avec le broyeur de hacher en quelques secondes en pulse: figues sèches, abricots secs...
Quantité/temps maxi : 100g/5 s. Ce broyeur n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

4 Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil.
- Ne pas plonger le bloc moteur (A) ni l'adaptateur (E) dans l'eau ou sous l'eau courante. Les essuyer avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Pour un nettoyage plus facile, rincer rapidement les accessoires après leur utilisation. Démonter complètement l'accessoire tête hachoir. **Manipuler toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser.**
- Laver, rincer et essuyer les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de l'ensemble des composants métalliques de la tête hachoir : corps (F1), vis (F2), couteau (F3), grilles (F4 et F5), écrou (F6).
- Les grilles (F4) et (F5) ainsi que le couteau (F3) doivent rester gras. Les enduire d'huile alimentaire afin de les préserver.

Astuces :

- En cas de coloration des accessoires par les aliments (carottes, oranges, …), les frotter avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procéder au nettoyage habituel.
- Bol mixeur (D) : verser de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur. Fermer le couvercle. Le mettre en place sur l'appareil et donner quelques impulsions. Une fois enlevé, rincer le bol à l'eau courante et laisser sécher (bol renversé).

5 Rangement

Ne pas ranger l'appareil dans un environnement humide.

6 Si l'appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifier :
- Le branchement de l'appareil.
- Le verrouillage de chaque accessoire.
- La position du bouton variateur (A1) : le ramener en position 0, puis sélectionner à nouveau la vitesse souhaitée.

Cet appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, l'appareil s'arrêtera tout seul. Pour redémarrer l'appareil, ramener le bouton rotatif (A1) sur la position 0 et retirer une partie des ingrédients. Laisser l'appareil reposer quelques minutes, puis sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer la préparation.

7 Retour de l'appareil

Ranger l'appareil et les accessoires dans les logements de l'emballage prévus à cet effet.